Nr. 7. Kraków, 1. września 1908. Rok I.



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Czas nadesłać przedpłatę

która wynosi:	rocznie:	półrocznie:
w Austryi . . .	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce . . .	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przesyłać przekazem pod adresem: «*Gazeta Piekarska*», *Kraków, ul. Garbarska, 12.*

Ankieta

w sprawie spoczynku niedzielnego.

(Ciąg dalszy.)

Strzyżów, w sierpniu 1908.

Sprawą spoczynku niedzielnego zajmowałem się już dawniej. Obecnie gdyście tę sprawę poruszyli, przyłączam się również do protestu, Szczęść Wam Boże w przedsięwzięciu. Oby wszyscy piekarze byli tego samego zdania, co i wy.

Andrzej Kulon.

Brody, 17 sierpnia 1908.

Przypadkowo wpadła mi w ręce wasza gazeta. Przyznać muszę, iż podniesiona przez Was sprawa spoczynku niedzielnego jest bardzo na czasie. Nigdy nie można tego lekceważyć. U nas w Galicyi, gdzie dotąd religia jest podporą społeczeństwa, powinny być przykazania w pełni wykonywane. W rzemiośle, a szczególniej w piekarstwie, odpoczynek niedzielny jest koniecznym. Łączę się do protestu, w dowód czego zaprowadzam w mej pracowni również spoczynek niedzielny taki sam, jak Wyście go zaprowadzili u siebie. Jestem dumny z tego, iż może pierwszy z piekarzy na prowincyi poszedłem za waszym głosem. Życzę powodzenia i zostaję z poważaniem

Bernard Hellebrandt.
Niemiec rodem, ale duszą Polak.

Brzeżany w sierpniu.

Przyłączając się do protestu w sprawie spoczynku niedzielnego, iż nie złą by było rzeczą zwołać zjazd, do któregoś miasta w Galicyi. Nale-

żałoby wybrać takie miasto, aby każdy odbył jednakową drogę. Może Lwów albo Stanisławów. Na takim zjeździe każdy by wypowiedział swoje zdanie, a można by z tem połączyć także inne żywotne sprawy. Nie narzucam się, ale wypowiadam tylko to, co o tem myślę. Wy czyńcie, co uważacie za potrzebne.

Adam Bzowski.

Od Redakcyi. Zbyt mało odpowiedzi przychodzi w tak ważnej sprawie, jak spoczynek niedzielny. Zaledwie kilku majstrów na prowincyi nadesłało nam listy. Prosimy zatem wszystkich naszych Czytelników, by nadsyłali nam odpowiedzi.

W sprawie zwołania zjazdu, poruszonej przez kolegę p. Bzowskiego, zabierzemy głos w następnym numerze. Musimy w tej sprawie porozumieć się wpierw z ogółem i z innymi cechami w kraju. Przyznajemy, iż zjazd taki jest potrzebny, ale chcemy, by nie tylko piekarze, ale wszyscy rękodzielnicy wzięli w nim udział. Dlatego na razie z tą sprawą wstrzymać się musimy.

GALICYJSKIE PIEKARNIE.

Z niniejszym numerem rozpoczynamy opis galicyjskich piekarni. Przy tej sposobności zwracamy się do kolegów z prośbą, by nam opis swoich piekarń nadsyłali.

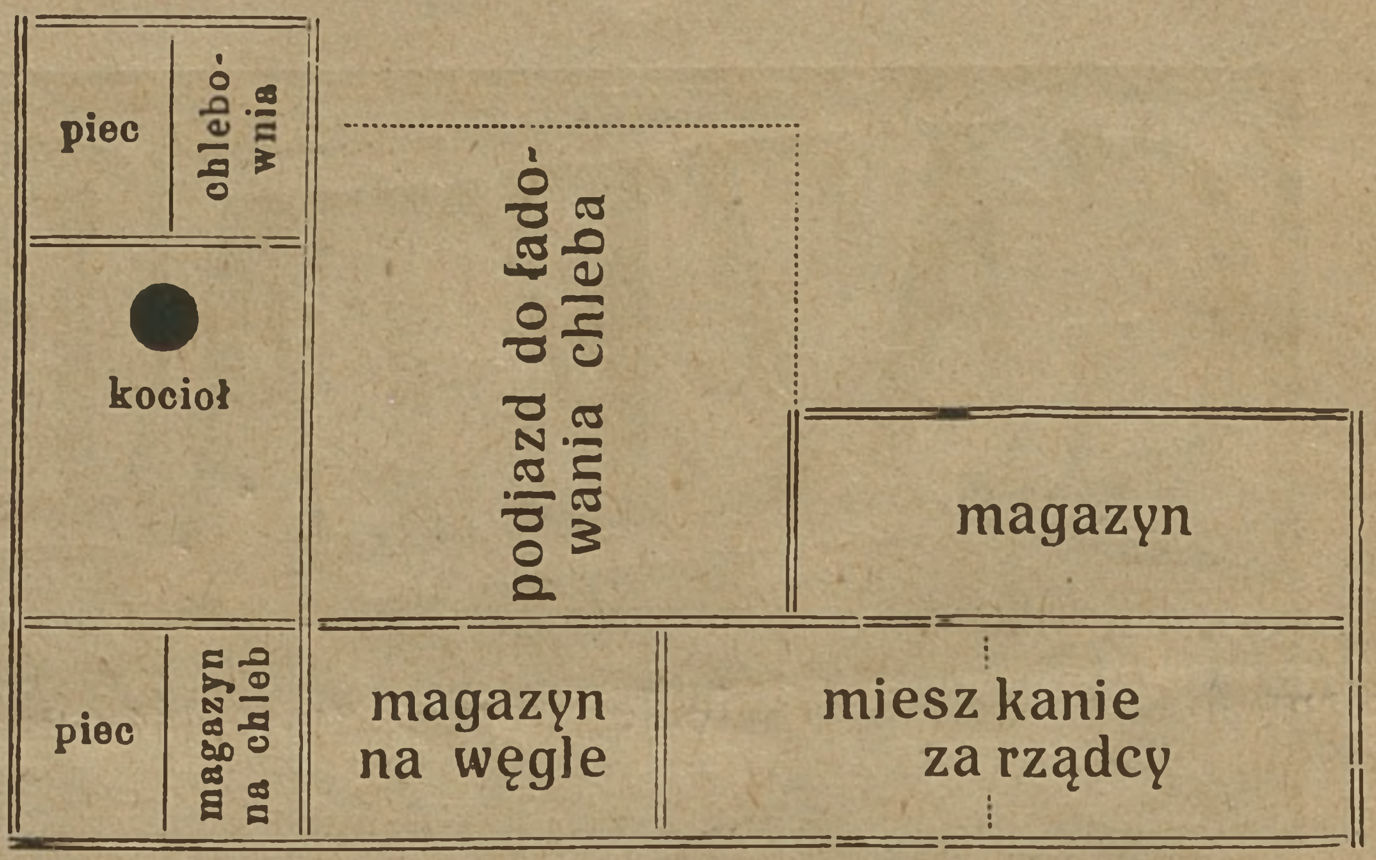
Na pierwszem miejscu opiszemy piekarnię pana Andrzeja Molińskiego w Żywcu. Jest ona w tym roku zbudowana, a właściciel starał się ją urządzić według najnowszych wymogów hygieny. Piekarnia składa się z pięciu ubikacyi, a mianowicie: na parterze piekarnia, pracownia, chłodnia i przedsionek między chłodnią a pracownią; na piętrze spoczynkowa izba dla czeladzi i magazyny na mąkę. Podłoga w chłodni jest gładka, betonowa, w pracowni są płytki mozaikowe, w piekarni jasna terracota. Ściany w piekarni i pracowni są na 2 m wysoko wyłożone białymi flizami; reszta ścian w pracowni zapuszczone są pokostem, a w piekarni wodnem szkłem.

Piece są dwa, jeden nad drugim, opalane węglami. Maszyny pomocnicze patent „Tanera" są następujące: maszyna do siania mąki, maszyna do dzielenia ciasta, do trzepania worków i młynek do tarcia bułki.

Po pod piekarnią przeprowadzona jest kanalizacya, w piekarni i pracowni mieści się wodociąg

Od Redakcyi. Z powyższego opisu widzimy, iż piekarnia p. Molińskiego jest jedną z najlepiej urządzonych piekarń.

Również i piekarnia dóbr Łozina pod Janowem koło Lwowa urządzona jest zupełnie prawidłowo. Mieści się w budynku z kamieni, blachą kryta. Wewnątrz mieszczą się dwa piece, pracownia, chlebownia, magazyny. Celem lepszego zoryentowania się podajemy plan tej piekarni.



Osobno do tej piekarni należą dwa drewniane budynki, w których mieszczą się mieszkania dla majstra, czeladzi i roznosicieli. (C. d. n.)

Od Redakcyi. Sądząc z powyższych opisów widzimy, że na prowincyi są bardzo porządnie urządzone piekarnie. Cóż jednak powiemy o krakowskiej piekarni związkowej, w której, jak to już w poprzednim numerze pisaliśmy, panują porządki niżej krytyki? Niechby więc kierownicy tej piekarni zechcieli pojechać na prowincyę choćby do Żywca, wziąć ze sobą panów z Magistratu i księży i tam na miejscu powziąć wiadomość, jak piekarnie mają być urządzone. Bałamucić nieświadomych ludzi opowiadaniami o czystości i hygienie tam, gdzie ona nie istnieje, potrafi tylko „Czas". Władze powinneby baczniejsze oko mieć na piekarnię związkową.

Dlaczego zła mąka w pieczywie?

Często się zdarza, że konsumenci skarżą się na złą mąkę w pieczywie, lub że mąka w rozczynie fermentuje dobrze lecz w piecu zapada się ciasto, i zamiast bułek zostają placki, konsumenci z narzekaniem udają się do producentów, ci zaś z całem zakłopotaniem zwalają winę na młynarzy.

Wartoby zbadać przyczyny tego. A są one różnorodne.

Wiadomo powszechnie, iż gdy nieznane były jeszcze walce, ani czyszczalnie zbożowe, dla zdobycia piękniejszej mąki moczono przed mieleniem pszenicę, a nieczystą myto nawet w kadziach.

Jeżeli pszenicę zmoczono tylko tyle, ażeby łuska oddzieliła się od mączki, to mączka była ładna i w pieczywie dobra, jeżeli ją zaś zmoczono za wiele, t. j. że poza łuskę i jądro zaszła woda, więc temsamem zmniejszoną została i klejowatość, czyli siła fermentacyi. Na onczas rzeczywiście był winien młynarz i zanoszone zażalenia miały skutek, albowiem młynarz więcej baczył na prawidłowe moczenie pszenicy.

Obecnie odkąd mamy zaprowadzony wysoki proces mlewa na walcach, prawie w każdym młynie, stanowczo wykluczonem jest, ażeby młynarz w procesie mlewa mąkę niezdatną w pieczywie wyprodukował.

Głównej zatem przyczyny złej mąki szukać należy w zbożu i drożdżach. Co rozumiemy pod słowem złe zboże. Do tego zboża zaliczamy w pierwszym rzędzie zboże zrośnięte, które to przez słotę podczas żniw lub w wilgotnych spichrzach

zgrzało się do tego stopnia, że zaczyna kiełkować, powtóre i to zboże, które zsypane w grube warstwy zgrzało się, i pomimo, że kiełków na zewnątrz nie wypuściło lecz wewnątrz przez ciepłotę zaczęło kiełkować, czuć je często stęchlizną; po częstem przerzucaniu łopatami zapach stęchlizny zanika, lecz ziarno jest już nadpsute, a poznać je można po zaniknionej pierwotnej barwie, i z takiego zboża mąka w pieczywie rozłazi się, albowiem przez kiełkowanie lub w drugim wypadku przez obumarłe kiełkowanie, w zarodku traci siłę fermentacyi czyli rośnięcia przez zmniejszenie się kleistości.

Mąka wzięta pod mikroskop składa się z cieniutkich niteczek, które w procesie fermentacy[1] (rozczynu) za pośrednictwem kwasu węglowego w drożdżach czepiają się niteczki mąki jedna o drugą, co nazywamy żylastem ciastem z dobrej mąki. Otóż z zepsutego zboża powyż opisanego niteczki mączne z powodu małej ilości kleiku urywają się, co zwykle nazywamy: rozczyn nie wychodzi; tensam powód daje się zauważyć przy zbożu zdrowem lecz tak zwanem zdegenerowanem czyli zwyrodnioną przez postną glebę lub nieodpowiednią kulturę tegoż.

W następnym numerze opiszemy wpływ drożdży na ferment rozczynu.

MAŁY FEJLETON.

W Prościejowie i w Pradze.

Prześliczna miejscowość na morawskiej Hanie, Prościejów, obchodziła w dniach 15. i 16. sierpnia wielkie święto: zlot Sokołów. Prócz tego wystawa starożytności cechowych. Ponieważ krakowski cech na tę wystawę posłał swoje starożytne dokumenty, przeto starszy cechu krakowskiego i redaktor naszego pisma p. Bałuk wraz z dziennikarzem p. Złoczańskim wybrali się do Prościejowa. Oto ich opowiadanie po powrocie:

„Przyjechaliśmy o godzinie 2. w nocy do Prościejowa. Pomimo późnej godziny na ulicach ruch wielki. Wszystkie restauracye otwarte, na głównym rynku piękna brama tryumfalna, rzęsiście oświetlona. Wszystkie hotele przepełnione, nie możemy dostać noclegu. Wreszcie w „żiwnosteńskim domie“ udzielono nam go razem z druhami sokołami.

Na drugi dzień przed południem poznanie się i przywitanie z miejscowymi majstrami. Wszędzie serdecznie jesteśmy witani. Panowie Beck, Böhm i Czerny oprowadzają nas po wystawie, która mieści się w kilkunastu salach domu rękodzielników. Piękne rzeczy, godne widzenia. Osobno wystawiono pamiątki cechu krakowskiego. — Wzbudzają one senzacyę. Jakiś zbieracz starożytności ofarował nam za nie 60.000 koron. Oczywiście — bez skutku. Następnie zwiedziliśmy muzeum miejskie, tudzież miasto.

Po południu byliśmy na ćwiczeniu sokołów, później byliśmy obecni na przyjęciu ludowem w ogrodzie akcyjnego browaru. Było tam ze 3 tysiące ludzi. Panny przeważnie ubrane po hanacku: spencerki, gorsety. Kilku słowaków popisuje się swoimi tańcami i śpiewami. Późno w noc powróciliśmy do domu.

Na drugi dzień zwiedzaliśmy prościejowskie pracownie. Głównie zaś piekarnie. Oprowadzali nas redaktor Szramek, kowal p. Walenta i p. Kapłonek. Piekarnie tu są małe, piece starodawne, drzewem opalane, piece najwyżej na 40 chlebów. Pieką tylko raz. Jest ich wszystkich 30, a żyją wszyscy w zgodzie, nie leci jeden na drugiego, jak to u nas się często dzieje. Serdeczne przyjęcie zrobił nam piekarz p. Czelakowskt, który po zwiedzeniu jego piekarni ugościł nas, czem chata bogata.

Z innych pracowni zasługują na uwagę pracownia kowalska p. Walenty i pracownia stolarska zjednoczonych majstrów stolarskich. W obu tych pracowniach znajdują się potrzebne maszyny, pędzone motorem. Wieczorem, żegnani serdecznie przez wszystkich tak w mieście jak i na dworcu, udaliśmy się w dalszą podróż, do Pragi. Przybyliśmy tam około 8. rano.

Pierwszy dzień poświęciliśmy zwiedzaniu wystawy. Prześliczne są tam rzeczy. Nas obchodziły naturalnie głównie maszyny i urządzenia piekarskie. Niestety na wystawie tylko jedna firma wystawiła swój piec i kilka maszyn do dzielenia ciasta. Wszystko to już dawno mają nasi piekarze. Natomiast wiedeńska firma Werner & Pfleiderer urządziła dla swej reklamy „wzorową“ piekarnię ua placu wystawowym, gdzie przez dzień cały pieką dla sklepu na wystawie. Piece są najnowszej konstrukcyi, ale maszyny niektóre potrzebują długiego jeszcze czasu, aby były doskonałe i mogły służyć do użytku. Poznaliśmy też, zwiedzając później niektóre piekarnie pragskie, iż Czesi posiadają również fabryki na maszyny piekarskie, a są one o wiele lepsze od maszyn firmy wiedeńskiej. — Na żądanie możemy podać adres. — Piekarnie, podobnie jak w Prościejowie, są małe. Piece zwyczajne, herty w nich ubijane gliną. Szamotek nigdzie tu nie widać. Pieczywo przeważnie słodkie, a najwięcej wyrabiają ciastek. Czesi lubią słodycze.

Musimy jednak zauważyć, iż w Pradze już nie widać tej serdeczności, jak w Prościejowie. Każdy tu żyje dla siebie. Niektórzy majstrowie nie chcieli nam nawet swych pracowni okazać.

Podróż nasza miała charakter czysto przemysłowy. Chcieliśmy zwiedzić i poznać przemysł piekarski w bratnim kraju i nawiązać stosunki z Czechami. Na Morawach udało się to nam w zupełności, w Czechach w części.

W czasie powrotnej podróży zatrzymaliśmy się w Ołomuńcu, skąd po zwiedzeniu miasta powróciliśmy do Krakowa.

Pożądanem by było, by liczne gremium piekarzy zebralo się razem i zwiedziło wystawę. Jest ona godną widzenia, a koszta nie są wielkie.

Rzemieślnicze kursa naukowo-zawodowe.

Nie ulega wątpliwości, że w ostatnich latach zauważyć można w Galicyi pocieszający postęp w dziedzinie krajowego przemysłu. Nie mała w jem zasługa związków i stowarzyszeń, które postawiły sobie za zadanie dźwignąć przemysł rodzimy. — Zasługą to jest też krajowej komisyi przemysłowej, organu Wydziału krajowego dla spraw prze-

mysłowych w Galicyi. Za jej to staraniem otwarte zostały obecnie krajowe kursa młynarskie, a w poprzednich latach zostały takie kursa przeprowadzone dla szewców, dalej stolarzy, kuśnierzy, piekarzy, blacharzy, szynkarzy itd. Trwały one kilka tygodni, a odbywały się we Lwowie lub Krakowie, lub wreszcie w którem z miast prowincyonalnych.

Chcemy o tych kursach parę słów pomówić. Kiedy w zeszłym roku otwarto kilku-tygodniowy kurs piekarski w Krakowie, był on nader licznie uczęszczany nietylko przez majstrów ale i czeladź. Uczęszczający skorzystali bardzo wiele, nabyli praktycznych a fachowych wiadomości, potrzebnych w zawodzie piekarskim. Wszyscy też wyrazili wówczas życzenia, by kursa takie częściej się odbywały.

Brak ogólnego, ba i fachowego wykształcenia w naszym zawodzie daje się głęboko odczuwać. Kursa zaś mają to wykształcenie uzupełniać tak w interesie producenta jak i konsumenta. Zatem kursa te nietylko są potrzebne, ale wprost niezbędne. Powinny być stałe, nie peryodyczne.

Zrozumieliśmy dobrze tę potrzebę. I dlatego usilnem naszem staraniem jest dążyć do tego, by kursa takie co roku się odbywały, i to kolejno w różnych miastach. Fundusze na to by się znaleść musiały. Koszta utrzymania takiego kursu pokryć powinny: subwencye Wydziału krajowego i powiatowego, subwencya Rady miejskiej, poszczególne datki i w części fundusze tego cehu, którego kursa się odbywają. W tym też celu zwrócimy się do Wydziału krajowego, by sprawę tę dobrze rozpatrzył, a w niedalekiej przyszłości mogą być wprowadzone u nas stale kursa zawodowe. Lecz jest jeszcze inna ważna kwestya, godna uwagi. Są to szkoły fachowe dla uczniów. Każdy terminator uczęszcza wprawdzie obowiązkowo w godzinach wolnych od pracy, a więc wieczorem, do szkoły przemysłowej. Szkoła ta jednak z wielu względów jest niedogodną a nawet niepraktyczną dla piekarzy. Do szkoły tej uczęszczają razem uczniowie wszystkich zawodów i przeważnie przypominają sobie to, co się w szkole ludowej lub wydziałowej nauczyli. A więc trochę języków, coś z historyi, a przeważnie rysunki i geometrya. Powiedzmy atoli otwarcie: jaką wartość w przyszłem życiu dla piekarza mają rysunki? Wszak rogalków chyba cyrklem mierzyć nie będzie. — Czyli innemi słowy: w szkole przemysłowej uczy się uczeń wszystkiego, tylko nie to, co mu jest najpotrzebniejsze, t. j. **praktyczne wykształcenie w zawodzie.** W dodatku ze szkół takich uczniowie wracają często (bo przeważnie) bardzo późno, a z tego tworzy się rozpusta.

Jest przeto naszym zamiarem stworzyć *przy każdym cechu* stałą naukę zawodową dla uczniów. Oprócz przedmiotów objętych programem szkół przemysłowych, wykładać się w nich będzie nauka praktyczna i teoretyczna danego zawodu. Cech piekarzy krakowskich już w najbliższej przyszłości szkołę taką otworzy, gdyż czyni o to starania. — Wszystkie zaś cechy w kraju powinny szkoły takie u siebie zaprowadzić.

Wtedy będziemy mieć dopiero dobrych rzemieślników, znających swoje rzemiosło i obowiązki, a wtedy będziemy mogli spokojnie spoglądać w przyszłość.

Pragnąc słowa powyżej przytoczone zrealizować, dajemy w tym względzie wszelkie wyjaśnienia, w jaki sposób szkoły takie zaprowadzać należy.

Jednoroczny kurs terminatorski w zeszłym roku okazał, iż był bardzo potrzebny i obfity w skutki.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Rycina, zamieszczona w dzisiejszym numerze, przedstawia czeskich majstrów piekarskich, przybyłych na zjazd do Pragi. Imponująca ich liczba świadczy najwymowniej, jak czescy piekarze dbają o swoje interesy. Tam gdzie chodzi o dobrobyt piekarzy, łączą się wszyscy razem, nie znają ni trudu ni kosztów, wiecują, naradzają się wspólnie i dlatego dobrze im się wiedzie, bo razem się trzymają. Jakże my jeszcze pod tym względem daleko stoimy od naszych kolegów czeskich!



Socyaliści wiedeńscy, a mianowicie redakcya „Bäcker-Zeitung" poczęła w językach czeskim i polskim wydawać „Gazetę cukierniczo-piekarską". Ciekawi jesteśmy, kto ich do tego namówił. My od niemców niczego dobrego spodziewać się nie możemy, dlatego też szkoda czasu i atłasu. Polak nie będzie wspierał pisma, redagowanego przez wrogi nam naród.

Trochę cyfr. W Pradze i okręgu policyjnym było 30. czerwca 1907 piekarskich firm 297, zaś 30. czerwca 1908 było ich 289, a zatem o 8 mniej.

W dniu 30. czerwca 1907 było firm, które zatrudniały 1—5 robotników 26, 10 robot. 78, firm z 11—20 robot. 28, firm z 21 do 30 robot. 5. W rok później było firm, które zatrudniały 1—5 robotników 210, z 6—10 robot. 56, z 11—20 robot. 15, firm z 21—30 robot. 7, a jedna firma zatrudniała 85 robotników. Ogółem zatrudniano 30 czerwca 1907 1548 robotników, a 30 czerwca 1908 było 1506 robotników, zatem o 42 mniej.

Co o nas piszą? Z okazyi zjazdu w Prościejowie posłali krakowscy piekarze, tudzież redakcya naszego pisma, gratulacyjne telegramy. Prościejowski „Zprowodaj" zamieścił oba te telegramy w swojem piśmie, od siebie zaś dodał co następuje: „Z niewysłowioną radością witamy ten wyraz braci Polaków, ściskamy im w duchu dłonie i serdecznie dziękujemy za uprzejme słowa, które wzbudzają w nas otuchę do dalszej pracy. Te piękne słowa tam z Krakowa, mówią nam wiele! Mówią nam, że nieprawdą jest, jakoby narody słowiańskie nigdy nie porozumiały się między sobą, mówią, że kłamstwem jest, co o nas piszą



Niemcy, wspólni nasi wrogowie. Poczciwe słowa, przesłane do nas z Krakowa, mają dla nas wielkie znaczenie i na przyszłość. Są one pierwszym objawem połączenia się słowiańskich rękodzielników! Pierwszy olbrzymi objaw! Oby i inni naśladowali piekarzy krakowskich, abyśmy się zupełnie zbliżyli ku sobie! I zbratali się".

Nie możemy milczeć! Artykuł pod tym tytułem, zamieszczony w ostatnim numerze naszego pisma, wywołał wrzawę w kołach interesowanych. Nawet zwolennicy związkowej piekarni, po przekonaniu się o istotnym stanie rzeczy, poczynają się odsuwać od związkowców. Byliśmy o tem przekonani z góry, że tak się stanie. Piekarnia związkowa traci powoli blask, który ją początkowo ze wszech stron otaczał. Ha, no — publiczność na ładne słówka już się brać nie da, a o wartości pieczywa decyduje dziś sama. I musiała ta ocena głosu ludu źle wypaść, skoro większa część zapalonych z początku zwolenników piekarni cofa się. Tak przemija chwała światowa!

Petycya w sprawie zniżenia soli została przedłużoną do 6. września b. r. Wzywamy przeto po raz drugi naszych kolegów, by

we własnym interesie do 5 dni

nadesłali nam na arkuszach podpisy majstrów. Arkusze te mają być wygotowane w ten sposób:

Stowarzyszenie piekarzy
w ....

Przyłączamy się do ogólnej petycyi w celu zniżenia ceny soli.

. . . . . . dnia 1908.
Podpisy.
....
....
....

Przesyłać należy na czystych, kancelaryjnych arkuszach. Jak najwięcej podpisów należy zyskać.

Z petycyą tą mogą się łączyć majstrowie masarscy i rzeźniccy. Należy im to podać do wiadomości celem przyłączenia się a ich petycye również przyjmujemy.

Agitować, namawiać, zbierać podpisy, bo to we własnym interesie leży!

Odróżnienie mleka gotowanego od surowego. Jak podaje „Deutsche milchwirt. Zeitung" zajmował się Gancher, prof. wyższej szkoły farmaceutycznej w Montpellier, wynalezieniem barwnika, przy pomocy którego możnaby odróżnić mleko gotowane od surowego i otrzymał bardzo dobre rezultaty z homateiną. Jedną część tej substancyi rozpuszcza się w 100 częściach destylowanej wody i wlewa 10 kropli tego roztworu do 20 ccm. surowego i takiejże ilości gotowanego mleka, poczem dobrze się miesza. Po kilku sekundach znika zabarwienie mleka gotowanego, gdy mleko surowe zostaje dalej różowem. Przy zastosowaniu tej metody barwa mleka gotowanego znika nawet w takiem mleku, które poddano próbie w 24 godzin po ugotowaniu, co dla praktyki ma ważne znaczenie. Natomiast mleko surowe pozostaje zabarwionem przez 24 godzin i dłużej, dopóki rozmnażające się coraz więcej bakterye nie zniszczą barwnika. Szybkość z jaką następuje odbarwienie mleka, ogrzewanego w otwartych naczyniach, zależy od temperatury, do jakiej było ogrzewane W mleku, które przez kwadraus było ogrzewane do 70° C. (mleko pasteryzowane), zabarwienie blednie zwolna i znika zupełnie po 10 minutach. Począwszy od 80° znika barwa prawie natychmiast. Mleko, które przez $^1/_2$ godziny gotowano przy

100° C, zatrzymuje zabarwienie, które jednak widocznie blednie; podobnie pozostaje zabarwionem mleko sterylizowane przy 110° C, choć często występuje w niem barwa żółtawa.

Homateina słabnie nieco, gdy jest wystawiona na działanie powietrza, jeżeli zatem chce się mieć wyraźną reakcyę, to roztwór musi być świeży.

Za mało im piekarni. Wielebni księża „piekarze“ ze związkowej piekarni w Krakowie przerzucają się znowu na inne pole „działania“. Jak donosi „Naprzód“ kupują oni drukarnię „Głosu narodu“ i obejmują w październiku b. r. redakcyę tego pisma.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy. —

Padły kości! Przy ulicy Rajskiej w Krakowie mieści się piekarnia znanego na bruku krakowskim hochstaplera. Pan ten znajduje się w ustawicznych kłopotach finansowych i w pogoni za groszem nie waha się zaciągać większe pożyczki nawet od swej służącej, które oczywiście zaliczyć można do przepadłych. Podobnie rości sobie pretensye i do redaktora naszego pisma p. Bałuka. Dysząc nienawiścią ku hiemu płata p. Bałukowi ustawicznie rozmaite z ustawą karną niekoniecznie zgodne sprawki, np. zabiera mu z wozu koszyki, uznając je jako swoją własność, przyczem odgraża się, że więcej jeszcze potrafi zrobić. — Zawiadamiamy zatem tego pana tą drogą, iż zażądamy policyjnej ochrony przed jego osobą, jeśli nadal napastować nas nie przestanie. Z takim panem potrafimy się w krótkiej drodze załatwić.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

WESOŁY KĄCIK.

(Z sali sądowej).

Sędzia: Macieju, jesteście skazani na 3 dni aresztu, albo 30 koron. Co wolicie?

Maciej: A, to prosiłbym już o te 30 koron.

Sędzia: Wojciechu, to wy podobno pijecie?

Wojciech: Tak jest, prześwietny sądzie, — a także jem.

Adwokat: Oto macie panowie wydać wyrok na oskarżonego. Wprzód jednak dobrze się namyślcie, czy go macie zasądzić. Jeśli go zasądzicie, możecie być pewni, że on po wyjściu z więzienia okradnie was wszystkich do koszuli.

Sędzia: Jesteście o to obwinieni, że was złapano w komorze, do którejście się włamali.

Oskarżony: Ouwa, wielka sztuka złapać w komorze. Niech mię spróbują na polu złapać!

Wiadomości handlowe.

(Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego na Kleparzu dnia 25. sierpnia 1908).

Na targach pozakrajowych tendencya jest spokojna, a ruch zwłaszcza co do pszenicy jest ożywiony.

Nasz dzisiejszy targ odbył się w usposobieniu wogóle miernem. Przy znacznem zaofiarowaniu chęć kupna była wstrzemięźliwa, a wobec tego obroty tylko minimalne.

Więcej cokolwiek transakcyi dokonano jedynie na zboże nasienne, które płacono chętnie po wyżej notowania — pozatem ceny zostały niezmienione.

Sprzedawano: pszenicę białą od 12·30 do 12·50 k., czerwoną od 12·30 do 12·50 k.; żyto od 9·75 do 10·50 k., jęczmień 8·35 do 9·— k., owies 7·60 do 8·30 k., kukurydzę starą 8·90 do 9·50 k., nową 0·00 do 0·00 k., kykur. Cinquantino 9·00 do 10·10 k., groch zwyczajny 12·— do 13·— k., groch Victoria 14·20 do 15·10 k., (do siewu) na paszę —·— do —·— kor., wykę nową 7·50 do 8·50 kor. bobik 7·10 do 7·60 k., rzepak 14·50 do 16·— kor. otręby pszenne 5·60 do 5·90 k., otręby żytnie 5·50 do 5·80 k., koniczyna nasienna czerwona —·— do —·— k., biała —·— k., tywotka —·— do —·— kor. Wszystko za 50 klgr.

CENNIK MĄKI

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr 0 38·50 Nr. 1—37·90, Nr. 2—37·10, Nr. 3—36·30, Nr. 4—35·50, Nr. 5—34·50, Nr. 6—32·50, Nr. 6½ 32·50, Nr. 7—30·50 Mąka czerw. (bez worka) 15·40, Otręby drob. 13·—.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk. Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 7. Kraków, 1. września 1908. Rok I.



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska l. 12.

Czas nadesłać przedpłatę

która wynosi:	rocznie:	półrocznie:
w Austryi . . .	6 K.	3 K.
w Rosyi	3 r.	1 rb. 50 kop.
w Niemczech . .	6 m.	3 m.
w innych krajach .	6 fr.	3 fr.
w Ameryce . . .	3 dol.	1 d. 50 s.

Pieniądze należy przesyłać przekazem pod adresem: «*Gazeta Piekarska*», *Kraków, ul. Garbarska, 12.*

Ankieta
w sprawie spoczynku niedzielnego.

(Ciąg dalszy.)

Strzyżów, w sierpniu 1908.

Sprawą spoczynku niedzielnego zajmowałem się już dawniej. Obecnie gdyście tę sprawę poruszyli, przyłączam się również do protestu. Szczęść Wam Boże w przedsięwzięciu. Oby wszyscy piekarze byli tego samego zdania, co i wy.

Andrzej Kulon.

Brody, 17 sierpnia 1908.

Przypadkowo wpadła mi w ręce wasza gazeta. Przyznać muszę, iż podniesiona przez Was sprawa spoczynku niedzielnego jest bardzo na czasie. Nigdy nie można tego lekceważyć. U nas w Galicyi, gdzie dotąd religia jest podporą społeczeństwa, powinny być przykazania w pełni wykonywane. W rzemiośle, a szczególniej w piekarstwie, odpoczynek niedzielny jest koniecznym. Łączę się do protestu, w dowód czego zaprowadzam w mej pracowni również spoczynek niedzielny taki sam, jak Wyście go zaprowadzili u siebie. Jestem dumny z tego, iż może pierwszy z piekarzy na prowincyi poszedłem za waszym głosem. Życzę powodzenia i zostaję z poważaniem

Bernard Hellebrandt.
Niemiec rodem, ale duszą Polak.

Brzeżany w sierpniu.

Przyłączając się do protestu w sprawie spoczynku niedzielnego, iż nie złą by było rzeczą zwołać zjazd, do któregoś miasta w Galicyi. Nale-

żałoby wybrać takie miasto, aby każdy odbył jednakową drogę. Może Lwów albo Stanisławów. Na takim zjeździe każdy by wypowiedział swoje zdanie, a można by z tem połączyć także inne żywotne sprawy. Nie narzucam się, ale wypowiadam tylko to, co o tem myślę. Wy czyńcie, co uważacie za potrzebne.

Adam Bzowski.

Od Redakcyi. Zbyt mało odpowiedzi przychodzi w tak ważnej sprawie, jak spoczynek niedzielny. Zaledwie kilku majstrów na prowincyi nadesłało nam listy. Prosimy zatem wszystkich naszych Czytelników, by nadsyłali nam odpowiedzi.

W sprawie zwołania zjazdu, poruszonej przez kolegę p. Bzowskiego, zabierzemy głos w następnym numerze. Musimy w tej sprawie porozumieć się wpierw z ogółem i z innymi cechami w kraju. Przyznajemy, iż zjazd taki jest potrzebny, ale chcemy, by nie tylko piekarze, ale wszyscy rękodzielnicy wzięli w nim udział. Dlatego na razie z tą sprawą wstrzymać się musimy.

GALICYJSKIE PIEKARNIE.

Z niniejszym numerem rozpoczynamy opis galicyjskich piekarni. Przy tej sposobności zwracamy się do kolegów z prośbą, by nam opis swoich piekarń nadsyłali.

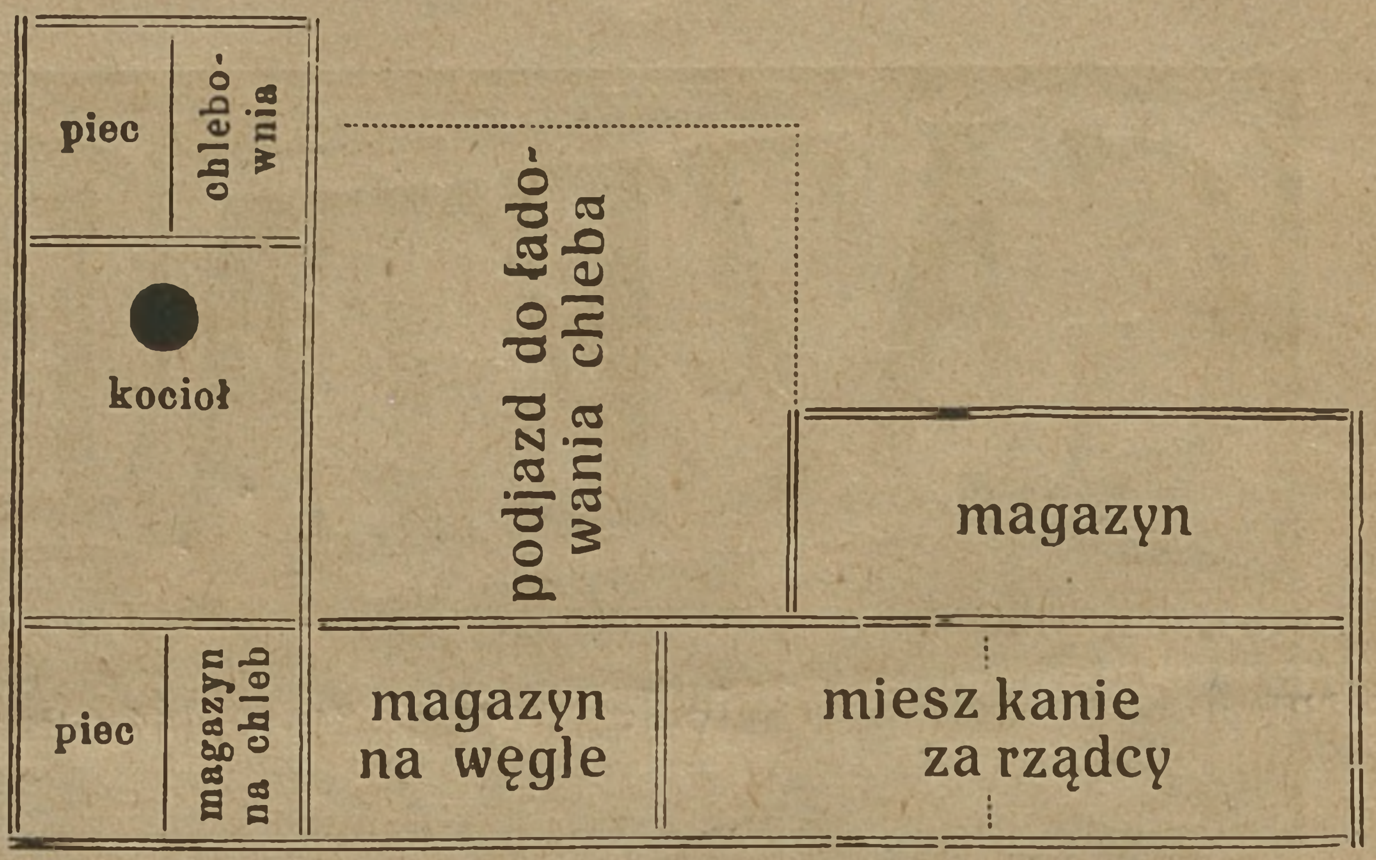
Na pierwszem miejscu opiszemy piekarnię pana Andrzeja Molińskiego w Żywcu. Jest ona w tym roku zbudowana, a właściciel starał się ją urządzić według najnowszych wymogów hygieny. Piekarnia składa się z pięciu ubikacyi, a mianowicie: na parterze piekarnia, pracownia, chłodnia i przedsionek między chłodnią a pracownią; na piętrze spoczynkowa izba dla czeladzi i magazyny na mąkę. Podłoga w chłodni jest gładka, betonowa, w pracowni są płytki mozaikowe, w piekarni jasna terracota. Ściany w piekarni i pracowni są na 2 m wysoko wyłożone białymi flizami; reszta ścian w pracowni zapuszczone są pokostem, a w piekarni wodnem szkłem.

Piece są dwa, jeden nad drugim, opalane węglami. Maszyny pomocnicze patent „Tanera“ są następujące: maszyna do siania mąki, maszyna do dzielenia ciasta, do trzepania worków i młynek do tarcia bułki.

Po pod piekarnią przeprowadzona jest kanalizacya, w piekarni i pracowni mieści się wodociąg

Od Redakcyi. Z powyższego opisu widzimy, iż piekarnia p. Molińskiego jest jedną z najlepiej urządzonych piekarń.

Również i piekarnia dóbr Łozina pod Janowem koło Lwowa urządzona jest zupełnie prawidłowo. Mieści się w budynku z kamieni, blachą kryta. Wewnątrz mieszczą się dwa piece, pracownia, chlebownia, magazyny. Celem lepszego zorientowania się podajemy plan tej piekarni.



Osobno do tej piekarni należą dwa drewniane budynki, w których mieszczą się mieszkania dla majstra, czeladzi i roznosicieli. (C. d. n.)

Od Redakcyi. Sądząc z powyższych opisów widzimy, że na prowincyi są bardzo porządnie urządzone piekarnie. Cóż jednak powiemy o krakowskiej piekarni związkowej, w której, jak to już w poprzednim numerze pisaliśmy, panują porządki niżej krytyki? Niechby więc kierownicy tej piekarni zechcieli pojechać na prowincyę choćby do Żywca, wziąć ze sobą panów z Magistratu i księży i tam na miejscu powziąć wiadomość, jak piekarnie mają być urządzone. Bałamucić nieświadomych ludzi opowiadaniami o czystości i hygienie tam, gdzie ona nie istnieje, potrafi tylko „Czas“. Władze powinneby baczniejsze oko mieć na piekarnię związkową.

Dlaczego zła mąka w pieczywie?

Często się zdarza, że konsumenci skarżą się na złą mąkę w pieczywie, lub że mąka w rozczynie fermentuje dobrze lecz w piecu zapada się ciasto, i zamiast bułek zostają placki, konsumenci z narzekaniem udają się do producentów, ci zaś z całem zakłopotaniem zwalają winę na młynarzy.

Wartoby zbadać przyczyny tego. A są one różnorodne.

Wiadomo powszechnie, iż gdy nieznane były jeszcze walce, ani czyszczalnie zbożowe, dla zdobycia piękniejszej mąki moczono przed mieleniem pszenicę, a nieczystą myto nawet w kadziach.

Jezeli pszenicę zmoczono tylko tyle, ażeby łuska oddzieliła się od mączki, to mączka była ładna i w pieczywie dobra, jeżeli ją zaś zmoczono za wiele, t. j. że poza łuskę i jądro zaszła woda, więc temsamem zmniejszoną została i klejowatość, czyli siła fermentacyi. Na onczas rzeczywiście był winien młynarz i zanoszone zażalenia miały skutek, albowiem młynarz więcej baczył na prawidłowe moczenie pszenicy.

Obecnie odkąd mamy zaprowadzony wysoki proces mlewa na walcach, prawie w każdym młynie, stanowczo wykluczonem jest, ażeby młynarz w procesie mlewa mąkę niezdatną w pieczywie wyprodukował.

Głównej zatem przyczyny złej mąki szukać należy w zbożu i drożdżach. Co rozumiemy pod słowem złe zboże. Do tego zboża zaliczamy w pierwszym rzędzie zboże zrośnięte, które to przez słotę podczas żniw lub w wilgotnych spichrzach

zgrzało się do tego stopnia, że zaczyna kiełkować, powtóre i to zboże, które zsypane w grube warstwy zgrzało się, i pomimo, że kiełków na zewnątrz nie wypuściło lecz wewnątrz przez ciepłotę zaczęło kiełkować, czuć je często stęchlizną; po częstem przerzucaniu łopatami zapach stęchlizny zanika, lecz ziarno jest już nadpsute, a poznać je można po zaniknionej pierwotnej barwie, i z takiego zboża mąka w pieczywie rozłazi się, albowiem przez kiełkowanie lub w drugim wypadku przez obumarłe kiełkowanie, w zarodku traci siłę fermentacyi czyli rośnięcia przez zmniejszenie się kleistości.

Mąka wzięta pod mikroskop składa się z cieniutkich niteczek, które w procesie fermentacyi (rozczynu) za pośrednictwem kwasu węglowego w drożdżach czepiają się niteczki mąki jedna o drugą, co nazywamy żylastem ciastem z dobrej mąki. Otóż z zepsutego zboża powyż opisanego niteczki mączne z powodu małej ilości kleiku urywają się, co zwykle nazywamy: rozczyn nie wychodzi; tensam powód daje się zauważyć przy zbożu zdrowem lecz tak zwanem zdegenerowanem czyli zwyrodnioną przez postną glebę lub nieodpowiednią kulturę tegoż.

W następnym numerze opiszemy wpływ drożdży na ferment rozczynu.

MAŁY FEJLETON.

W Prościejowie i w Pradze.

Prześliczna miejscowość na morawskiej Hanie, Prościejów, obchodziła w dniach 15. i 16. sierpnia wielkie święto: zlot Sokołów. Prócz tego wystawa starożytności cechowych. Ponieważ krakowski cech na tę wystawę posłał swoje starożytne dokumenty, przeto starszy cechu krakowskiego i redaktor naszego pisma p. Bałuk wraz z dziennikarzem p. Złoczańskim wybrali się do Prościejowa. Oto ich opowiadanie po powrocie:

„Przyjechaliśmy o godzinie 2. w nocy do Prościejowa. Pomimo późnej godziny na ulicach ruch wielki. Wszystkie restauracye otwarte, na głównym rynku piękna brama tryumfalna, rzęsiście oświetlona. Wszystkie hotele przepełnione, nie możemy dostać noclegu. Wreszcie w „żiwnosteńskim domie“ udzielono nam go razem z druhami sokołami.

Na drugi dzień przed południem poznanie się i przywitanie z miejscowymi majstrami. Wszędzie serdecznie jesteśmy witani. Panowie Beck, Böhm i Czerny oprowadzają nas po wystawie, która mieści się w kilkunastu salach domu rękodzielników. Piękne rzeczy, godne widzenia. Osobno wystawiono pamiątki cechu krakowskiego. — Wzbudzają one senzacyę. Jakiś zbieracz starożytności ofarował nam za nie 60.000 koron. Oczywiście — bez skutku. Następnie zwiedziliśmy muzeum miejskie, tudzież miasto.

Po południu byliśmy na ćwiczeniu sokołów, później byliśmy obecni na przyjęciu ludowem w ogrodzie akcyjnego browaru. Było tam ze 3 tysiące ludzi. Panny przeważnie ubrane po hanacku: spencerki, gorsety. Kilku słowaków popisuje się swoimi tańcami i śpiewami. Późno w noc powróciliśmy do domu.

Na drugi dzień zwiedzaliśmy prościejowskie pracownie. Głównie zaś piekarnie. Oprowadzali nas redaktor Szramek, kowal p. Walenta i p. Kapłonek. Piekarnie tu są małe, piece starodawne, drzewem opalane, piece najwyżej na 40 chlebów. Pieką tylko raz. Jest ich wszystkich 30, a żyją wszyscy w zgodzie, nie leci jeden na drugiego, jak to u nas się często dzieje. Serdeczne przyjęcie zrobił nam piekarz p. Czelakowski, który po zwiedzeniu jego piekarni ugościł nas, czem chata bogata.

Z innych pracowni zasługują na uwagę pracownia kowalska p. Walenty i pracownia stolarska zjednoczonych majstrów stolarskich. W obu tych pracowniach znajdują się potrzebne maszyny, pędzone motorem. Wieczorem, żegnani serdecznie przez wszystkich tak w mieście jak i na dworcu, udaliśmy się w dalszą podróż, do Pragi. Przybyliśmy tam około 8. rano.

Pierwszy dzień poświęciliśmy zwiedzaniu wystawy. Prześliczne są tam rzeczy. Nas obchodziły naturalnie głównie maszyny i urządzenia piekarskie. Niestety na wystawie tylko jedna firma wystawiła swój piec i kilka maszyn do dzielenia ciasta. Wszystko to już dawno mają nasi piekarze. Natomiast wiedeńska firma Werner & Pfleiderer urządziła dla swej reklamy „wzorową“ piekarnię ua placu wystawowym, gdzie przez dzień cały pieką dla sklepu na wystawie. Piece są najnowszej konstrukcyi, ale maszyny niektóre potrzebują długiego jeszcze czasu, aby były doskonałe i mogły służyć do użytku. Poznaliśmy też, zwiedzając później niektóre piekarnie pragskie, iż Czesi posiadają również fabryki na maszyny piekarskie, a są one o wiele lepsze od maszyn firmy wiedeńskiej. — Na żądanie możemy podać adres. — Piekarnie, podobnie jak w Prościejowie, są małe. Piece zwyczajne, herty w nich ubijane gliną. Szamotek nigdzie tu nie widać. Pieczywo przeważnie słodkie, a najwięcej wyrabiają ciastek. Czesi lubią słodycze.

Musimy jednak zauważyć, iż w Pradze już nie widać tej serdeczności, jak w Prościejowie. Każdy tu żyje dla siebie. Niektórzy majstrowie nie chcieli nam nawet swych pracowni okazać.

Podróż nasza miała charakter czysto przemysłowy. Chcieliśmy zwiedzić i poznać przemysł piekarski w bratnim kraju i nawiązać stosunki z Czechami. Na Morawach udało się to nam w zupełności, w Czechach w części.

W czasie powrotnej podróży zatrzymaliśmy się w Ołomuńcu, skąd po zwiedzeniu miasta powróciliśmy do Krakowa.

Pożądanem by było, by liczne gremium piekarzy zebralo się razem i zwiedziło wystawę. Jest ona godną widzenia, a koszta nie są wielkie.

Rzemieślnicze kursa naukowo-zawodowe.

Nie ulega wątpliwości, że w ostatnich latach zauważyć można w Galicyi pocieszający postęp w dziedzinie krajowego przemysłu. Nie mała w jem zasługa związków i stowarzyszeń, które postawiły sobie za zadanie dźwignąć przemysł rodzimy. — Zasługą to jest też krajowej komisyi przemysłowej, organu Wydziału krajowego dla spraw prze-

mysłowych w Galicyi. Za jej to staraniem otwarte zostały obecnie krajowe kursa młynarskie, a w poprzednich latach zostały takie kursa przeprowadzone dla szewców, dalej stolarzy, kuśnierzy, piekarzy, blacharzy, szynkarzy itd. Trwały one kilka tygodni, a odbywały się we Lwowie lub Krakowie, lub wreszcie w którem z miast prowincyonalnych.

Chcemy o tych kursach parę słów pomówić. Kiedy w zeszłym roku otwarto kilku-tygodniowy kurs piekarski w Krakowie, był on nader licznie uczęszczany nietylko przez majstrów ale i czeladź. Uczęszczający skorzystali bardzo wiele, nabyli praktycznych a fachowych wiadomości, potrzebnych w zawodzie piekarskim, Wszyscy też wyrazili wówczas życzenia, by kursa takie częściej się odbywały.

Brak ogólnego, ba i fachowego wykształcenia w naszym zawodzie daje się głęboko odczuwać. Kursa zaś mają to wykształcenie uzupełniać tak w interesie producenta jak i konsumenta. Zatem kursa te nietylko są potrzebne, ale wprost niezbędne. Powinny być stałe, nie peryodyczne.

Zrozumieliśmy dobrze tę potrzebę. I dlatego usilnem naszem staraniem jest dążyć do tego, by kursa takie co roku się odbywały, i to kolejno w różnych miastach. Fundusze na to by się znaleść musiały. Koszta utrzymania takiego kursu pokryć powinny: subwencye Wydziału krajowego i powiatowego, subwencya Rady miejskiej, poszczególne datki i w części fundusze tego cehu, którego kursa się odbywają. W tym też celu zwrócimy się do Wydziału krajowego, by sprawę tę dobrze rozpatrzył, a w niedalekiej przyszłości mogą być wprowadzone u nas stale kursa zawodowe. Lecz jest jeszcze inna ważna kwestya, godna uwagi. Są to szkoły fachowe dla uczniów. Każdy terminator uczęszcza wprawdzie obowiązkowo w godzinach wolnych od pracy, a więc wieczorem, do szkoły przemysłowej. Szkoła ta jednak z wielu względów jest niedogodną a nawet niepraktyczną dla piekarzy. Do szkoły tej uczęszczają razem uczniowie wszystkich zawodów i przeważnie przypominają sobie to, co się w szkole ludowej lub wydziałowej nauczyli. A więc trochę języków, coś z historyi, a przeważnie rysunki i geometrya. Powiedzmy atoli otwarcie: jaką wartość w przyszłem życiu dla piekarza mają rysunki? Wszak rogalków chyba cyrklem mierzyć nie będzie. — Czyli innemi słowy: w szkole przemysłowej uczy się uczeń wszystkiego, tylko nie to, co mu jest najpotrzebniejsze, t. j. **praktyczne wykształcenie w zawodzie.** W dodatku ze szkół takich uczniowie wracają często (bo przeważnie) bardzo późno, a z tego tworzy się rozpusta.

Jest przeto naszym zamiarem stworzyć *przy każdym cechu* stałą naukę zawodową dla uczniów. Oprócz przedmiotów objętych programem szkół przemysłowych, wykładać się w nich będzie nauka praktyczna i teoretyczna danego zawodu. Cech piekarzy krakowskich już w najbliższej przyszłości szkołę taką otworzy, gdyż czyni o to starania. — Wszystkie zaś cechy w kraju powinny szkoły takie u siebie zaprowadzić.

Wtedy będziemy mieć dopiero dobrych rzemieślników, znających swoje rzemiosło i obowiązki, a wtedy będziemy mogli spokojnie spoglądać w przyszłość.

Pragnąc słowa powyżej przytoczone zrealizować, dajemy w tym względzie wszelkie wyjaśnienia, w jaki sposób szkoły takie zaprowadzać należy.

Jednoroczny kurs terminatorski w zeszłym roku okazał, iż był bardzo potrzebny i obfity w skutki.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Rycina, zamieszczona w dzisiejszym numerze, przedstawia czeskich majstrów piekarskich, przybyłych na zjazd do Pragi. Imponująca ich liczba świadczy najwymowniej, jak czescy piekarze dbają o swoje interesy. Tam gdzie chodzi o dobrobyt piekarzy, łączą się wszyscy razem, nie znają ni trudu ni kosztów, wiecują, naradzają się wspólnie i dlatego dobrze im się wiedzie, bo razem się trzymają. Jakże my jeszcze pod tym względem daleko stoimy od naszych kolegów czeskich!



Socyaliści wiedeńscy, a mianowicie redakcya „Bäcker-Zeitung“ poczęła w językach czeskim i polskim wydawać „Gazetę cukierniczo-piekarską“. Ciekawi jesteśmy, kto ich do tego namówił. My od niemców niczego dobrego spodziewać się nie możemy, dlatego też szkoda czasu i atłasu. Polak nie będzie wspierał pisma, redagowanego przez wrogi nam naród.

Trochę cyfr. W Pradze i okręgu policyjnym było 30. czerwca 1907 piekarskich firm 297, zaś 30. czerwca 1908 było ich 289, a zatem o 8 mniej.

W dniu 30. czerwca 1907 było firm, które zatrudniały 1—5 robotników 26, 10 robot. 78, firm z 11 —20 robot. 28, firm z 21 do 30 robot. 5. W rok później było firm, które zatrudniały 1—5 robotników 210, z 6—10 robot. 56, z 11—20 robot. 15, firm z 21—30 robot. 7, a jedna firma zatrudniała 85 robotników. Ogółem zatrudniano 30 czerwca 1907 1548 robotników, a 30 czerwca 1908 było 1506 robotników, zatem o 42 mniej.

Co o nas piszą? Z okazyi zjazdu w Prościejowie posłali krakowscy piekarze, tudzież redakcya naszego pisma, gratulacyjne telegramy. Prościejowski „Zprowodaj" zamieścił oba te telegramy w swojem piśmie, od siebie zaś dodał co następuje: „Z niewysłowioną radością witamy ten wyraz braci Polaków, ściskamy im w duchu dłonie i serdecznie dziękujemy za uprzejme słowa, które wzbudzają w nas otuchę do dalszej pracy. Te piękne słowa tam z Krakowa, mówią nam wiele! Mówią nam, że nieprawdą jest, jakoby narody słowiańskie nigdy nie porozumiały się między sobą, mówią, że kłamstwem jest, co o nas piszą



Niemcy, wspólni nasi wrogowie. Poczciwe słowa, przesłane do nas z Krakowa, mają dla nas wielkie znaczenie i na przyszłość. Są one pierwszym objawem połączenia się słowiańskich rękodzielników! Pierwszy olbrzymi objaw! Oby i inni naśladowali piekarzy krakowskich, abyśmy się zupełnie zbliżyli ku sobie! I zbratali się".

Nie możemy milczeć! Artykuł pod tym tytułem, zamieszczony w ostatnim numerze naszego pisma, wywołał wrzawę w kołach interesowanych. Nawet zwolennicy związkowej piekarni, po przekonaniu się o istotnym stanie rzeczy, poczynają się odsuwać od związkowców. Byliśmy o tem przekonani z góry, że tak się stanie. Piekarnia związkowa traci powoli blask, który ją początkowo ze wszech stron otaczał. Ha, no — publiczność na ładne słówka już się brać nie da, a o wartości pieczywa decyduje dziś sama. I musiała ta ocena głosu ludu źle wypaść, skoro większa część zapalonych z początku zwolenników piekarni cofa się. Tak przemija chwała światowa!

Petycya w sprawie zniżenia soli została przedłużoną do 6. września b. r. Wzywamy przeto po raz drugi naszych kolegów, by

we własnym interesie do 5 dni

nadesłali nam na arkuszach podpisy majstrów. Arkusze te mają być wygotowane w ten sposób:

> Stowarzyszenie piekarzy
> w ....
>
> Przyłączamy się do ogólnej petycyi w celu zniżenia ceny soli.
>
> . . . . . . dnia 1908.
> Podpisy.
> ....
> ....
> ....

Przesyłać należy na czystych, kancelaryjnych arkuszach. Jak najwięcej podpisów należy zyskać.

Z petycyą tą mogą się łączyć majstrowie masarscy i rzeźniccy. Należy im to podać do wiadomości celem przyłączenia się a ich petycye również przyjmujemy.

Agitować, namawiać, zbierać podpisy, bo to we własnym interesie leży!

Odróżnienie mleka gotowanego od surowego. Jak podaje „Deutsche milchwirt. Zeitung" zajmował się Gancher, prof. wyższej szkoły farmaceutycznej w Montpellier, wynalezieniem barwnika, przy pomocy którego możnaby odróżnić mleko gotowane od surowego i otrzymał bardzo dobre rezultaty z homateiną. Jedną część tej substancyi rozpuszcza się w 100 częściach destylowanej wody i wlewa 10 kropli tego roztworu do 20 ccm. surowego i takiejże ilości gotowanego mleka, poczem dobrze się miesza. Po kilku sekundach znika zabarwienie mleka gotowanego, gdy mleko surowe zostaje dalej różowem. Przy zastosowaniu tej metody barwa mleka gotowanego znika nawet w takiem mleku, które poddano próbie w 24 godzin po ugotowaniu, co dla praktyki ma ważne znaczenie. Natomiast mleko surowe pozostaje zabarwionem przez 24 godzin i dłużej, dopóki rozmnażające się coraz więcej bakterye nie zniszczą barwnika. Szybkość z jaką następuje odbarwienie mleka, ogrzewanego w otwartych naczyniach, zależy od temperatury, do jakiej było ogrzewane W mleku, które przez kwadraus było ogrzewane do 70° C. (mleko pasteryzowane), zabarwienie blednie zwolna i znika zupełnie po 10 minutach. Począwszy od 80° znika barwa prawie natychmiast. Mleko, które przez ½ godziny gotowano przy

100° C, zatrzymuje zabarwienie, które jednak widocznie blednie; podobnie pozostaje zabarwionem mleko sterylizowane przy 110° C, choć często występuje w niem barwa żółtawa.

Homateina słabnie nieco, gdy jest wystawiona na działanie powietrza, jeżeli zatem chce się mieć wyraźną reakcyę, to roztwór musi być świeży.

Za mało im piekarni. Wielebni księża „piekarze“ ze związkowej piekarni w Krakowie przerzucają się znowu na inne pole „działania“. Jak donosi „Naprzód“ kupują oni drukarnię „Głosu narodu“ i obejmują w październiku b. r. redakcyę tego pisma.

Cenna książka. Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel“. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 60 hal., którą to należytość można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracye, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy. —

Padły kości! Przy ulicy Rajskiej w Krakowie mieści się piekarnia znanego na bruku krakowskim hochstaplera. Pan ten znajduje się w ustawicznych kłopotach finansowych i w pogoni za groszem nie waha się zaciągać większe pożyczki nawet od swej służącej, które oczywiście zaliczyć można do przepadłych. Podobnie rości sobie pretensye i do redaktora naszego pisma p. Bałuka. Dysząc nienawiścią ku niemu płata p. Bałukowi ustawicznie rozmaite z ustawą karną niekoniecznie zgodne sprawki, np. zabiera mu z wozu koszyki, uznając je jako swoją własność, przyczem odgraża się, że więcej jeszcze potrafi zrobić. — Zawiadamiamy zatem tego pana tą drogą, iż zażądamy policyjnej ochrony przed jego osobą, jeśli nadal napastować nas nie przestanie. Z takim panem potrafimy się w krótkiej drodze załatwić.

Od wydawnictwa. Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszem piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszem piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

WESOŁY KĄCIK.

(Z sali sądowej).

Sędzia: Macieju, jesteście skazani na 3 dni aresztu, albo 30 koron. Co wolicie?

Maciej: A, to prosiłbym już o te 30 koron.

❋

Sędzia: Wojciechu, to wy podobno pijecie?

Wojciech: Tak jest, prześwietny sądzie, — a także jem.

❋

Adwokat: Oto macie panowie wydać wyrok na oskarżonego. Wprzód jednak dobrze się namyślcie, czy go macie zasądzić. Jeśli go zasądzicie, możecie być pewni, że on po wyjściu z więzienia okradnie was wszystkich do koszuli.

❋

Sędzia: Jesteście o to obwinieni, że was złapano w komorze, do którejście się włamali.

Oskarżony: Ouwa, wielka sztuka złapać w komorze. Niech mię spróbują na polu złapać!

Wiadomości handlowe.

(Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych z targu zbożowego na Kleparzu dnia 25. sierpnia 1908).

Na targach pozakrajowych tendencya jest spokojna, a ruch zwłaszcza co do pszenicy jest ożywiony.

Nasz dzisiejszy targ odbył się w usposobieniu wogóle miernem. Przy znacznem zaofiarowaniu chęć kupna była wstrzemięźliwa, a wobec tego obroty tylko minimalne.

Więcej cokolwiek transakcyi dokonano jedynie na zboże nasienne, które płacono chętnie powyżej notowania — pozatem ceny zostały niezmienione.

Sprzedawano: pszenicę białą od 12·30 do 12·50 k., czerwoną od 12·30 do 12·50 k.; żyto od 9·75 do 10·50 k., jęczmień 8·35 do 9·— k., owies 7·60 do 8·30 k., kukurydzę starą 8·90 do 9·50 k., nową 0·00 do 0·00 k., kykur. Cinquantino 9·00 do 10·10 k., groch zwyczajny 12·— do 13·— k., groch Victoria 14·20 do 15·10 k., (do siewu) na paszę —·— do —·— kor., wykę nową 7·50 do 8·50 kor. bobik 7·10 do 7·60 k., rzepak 14·50 do 16·— kor., otręby pszenne 5·60 do 5·90 k., otręby żytnie 5·50 do 5·80 k., koniczyna nasienna czerwona —·— do —·— k., biała —·— k., tywotka —·— do —·— kor. Wszystko za 50 klgr.

CENNIK MĄKI

c. k. uprzywil. Młynów Parowych Maurycego Barucha w Podgórzu: Mąka pszenna Nr 0 - 38·50 Nr. 1—37·90, Nr. 2—37·10, Nr. 3 - 36·30, Nr. 4—35·50, Nr. 5—34·50, Nr. 6—32·50, Nr. 6½ 32·50, Nr. 7—30·50 Mąka czerw. (bez worka) 15·40, Otręby drob. 13·—.

Ceny za gotówkę bez gwarancyi 100 kilo brutto z workiem.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk. Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.